Kremkake med jordbær

Ingredienser



Kakebunn:
4 egg
160 g sukker
90 g hvetemel
100 g potetmel
1,5 ts bakepulver

Fyll og pynt:
7,5 - 9 dl kremfløte
5 ss vaniljesukker
1,5 liter friske jordbær

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis (ca 20 min). Sikt sammen det tørre og vend forsiktig i eggedosisen. Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille ved 150°C i 55 min.

Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langs kanten med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i 3 bunner.

Pisk kremfløten og vaniljesukker til krem. Ha et lag krem på den nederste bunnen og dekk med rensede jordbær i skiver. Gjør det samme med det andre kakelaget.

Dekk hele kaken med et lag krem. Pynt så kaken med sprøytet krem og resten av jordbærene.

Tips

Tips for å få et høyt og flott sukkerbrød er å bruke romtempererte egg og å ikke smøre kanten på kakeformen med smør. Det er ikke noe problem å løsne kaken fra kanten på formen med en kniv. Det er også viktig at du lar sukkerbrødet avkjøles HELT i formen.

Sukkerbrødet kan fint fryses ferdig oppdelt i 3 bunner. Da tiner bunnene også raskere. Alternativt kan du pakke sukkerbrødet inn i plast og oppbevare det i kjøleskapet til dagen etter.

Det er ikke nødvendig å dynke bunnene hvis kaken skal stå i kjøleskapet noen timer før servering. Kremen vil da trekke inn i bunnene og gjøre dem bløtere. Hvis du derimot skal servere kaken omgående, kan du dynke bunnene med litt melk før du setter sammen kaken.

I kaken på bildet er det brukt 9 dl kremfløte. Hvis du ønsker å moderere mengden med krem, kan du bruke 7,5 dl kremfløte og 4 ss vaniljesukker i stedet.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kremkake-med-jordbaer